



COLTIVIAMO LA TERRA CON PASSIONE

Coltiviamo gli agrumi secondo pratiche biologiche che preservano l'ambiente e mantengono intatti i sapori ed il gusto naturale della frutta. Il nostro regime di agricoltura biologica esclude l'uso di sostanze chimiche tossiche e velenose e comprende una gestione responsabile del suolo e dell'acqua. Le piante, nutrite con pratiche sostenibili in armonia con la natura, producono bergamotti, clementine, arance e limoni più gustosi e con più vitamine e minerali.

TRASFORMIAMO I SUOI FRUTTI CON AMORE

Vicino alla piantagione di agrumi abbiamo un laboratorio alimentare dove i biscotti sono confezionati. Abbiamo unito il sapore dell'essenza, del succo, della marmellata e dei canditi di tutti i nostri agrumi bio per preparare squisiti dolcetti, in modo naturale senza aggiunta di additivi e conservanti. Gli ingredienti che aggiungiamo danno ai biscotti un particolare gusto e profumo di bergamotto, arancia, limone e clementine.

Bergold
Azienda Agricola
Frammartino Luigi



OPERATORE CONTROLLATO
N. W699
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-008
AGRICOLTURA UE

Laboratorio di produzione

C/da Sandrechi, 43 89034 Bovalino (RC) Italy

Piantagione di Agrumi

Località Palazzi (S.S. 106 Km 83) 89030 Casignana (RC) Italy

Info: +39 3472683477 e-mail: info@bergold.it

www.bergold.it



NUVOLETTE AL BERGAMOTTO

Profumati dolcetti aromatizzati con succo ed essenza di bergamotto e farciti con marmellata di bergamotto. Le nuvolette al Bergamotto sono prodotte con il bergamotto, amato agrume calabrese, un frutto ricco di oli essenziali usato per numerose preparazioni.

Ingredienti

Farina, burro, zucchero, marmellata di bergamotto, succo di bergamotto, buccia di bergamotto, essenza di bergamotto, agenti lievitanti, vanillina.

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	1600 Kj /382 Kcal	FIBRE	1,3 g
GRASSI	18 g	PROTEINE	7,3 g
di cui acidi grassi saturi	10,0 g	SALE	0,06 g
CARBOIDRATI	47 g		
di cui zuccheri	9,5 g		

LUNETTE AGLI AGRUMI

Golosi dolcetti ripieni di marmellata di clementine e canditi di bergamotto, limone e arancia e decorati con glassa al limone.

Le lunette agli agrumi sono un connubio di sapori e profumi di quattro tipologie di agrumi, ricchi di vitamine e minerali.

Ingredienti

Farina, olio, uova, zucchero, marmellata di clementine, canditi di bergamotto, canditi di limone, canditi di arancia, essenza di limone, agenti lievitanti.

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	1414,52kj /336,45 Kcal	FIBRE	1,30 g
GRASSI	5,48 g	PROTEINE	5,58 g
di cui acidi grassi saturi	0,86 g	SALE	0,25 g
CARBOIDRATI	67,98 g		
di cui zuccheri	32,33 g		

USO E CARATTERISTICHE

Sono ideali come snack in qualunque momento della giornata per accompagnare tè, tisane o succhi di frutti. Semplici e genuini, sono una dolce parentesi nella routine di tutti i giorni.

Le nuvolette al bergamotto sono frollini al burro gustosissimi, friabili e scioglievoli al morso, con il retrogusto amarognolo del bergamotto. Sono aromatizzati con essenza biologica di bergamotto BIO, che ha tante proprietà benefiche per l'organismo.

Le lunette agli agrumi sono frollini di morbida pasta frolla con una golosa farcitura a base di marmellata di clementine BIO e canditi di bergamotto, arancia e limone. Sono decorati con una semplice glassa al limone, preparata solamente con zucchero a velo, acqua e qualche goccia di essenza di limone BIO.

Le nuvolette al bergamotto e le lunette agli agrumi sono i tipici biscotti caserecci di una volta, quelli rustici preparati con pochi e semplici ingredienti, senza l'aggiunta di conservanti e additivi. Sono gustosi, profumati e contengono pochi zuccheri e pochi grassi.

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Le nuvolette al bergamotto sono prodotti con un impasto di burro, zucchero, uova, farina e agenti lievitanti. L'impasto è aromatizzato con il succo di bergamotto biologico e con l'essenza di bergamotto biologico prodotti dalla stessa Azienda Agricola Frammartino. I biscotti sono farciti in superficie con marmellata di bergamotto, sono cotti in forno e infine confezionati e sigillati nelle bustine.

Le lunette agli agrumi sono prodotti con una pasta frolla di olio, zucchero, uova, farina e agenti lievitanti. Le formine di pasta frolla sono farcite con marmellata di clementine BIO e con canditi di bergamotto, arancia e limone, prodotti dalla stessa Azienda Agricola Frammartino. I biscotti sono cotti in forno, decorati con la glassa al limone e infine confezionati e sigillati in bustine.



ALLERGENI

.Cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte, uova e prodotti a base di uova.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Immazzamento

Il prodotto è preparato senza l'utilizzo di conservanti.

Si raccomanda quindi, di conservarlo in luogo fresco e asciutto. Non protrarre l'immazzamento oltre il termine di conservazione indicato sulla confezione.

Durata di conservazione: 2 mesi

MATERIALI IMBALLAGGI

Il prodotto è confezionato e sigillato in bustine di plastica trasparente destinati all'uso alimentare.

FORMATI E CONFEZIONI

Capacità bustina: 200 grammi

Bustina in plastica.

CONSIDERAZIONI SULLO SMALTIMENTO

I materiali utilizzati per il confezionamento, l'imballaggio e il prodotto stesso sono biodegradabili o riciclabili al 100% . In caso di smaltimento suddividere i materiali nel seguente modo:

Prodotto:	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta dell'organico o in campane di compostaggio
Bustina:	può essere smaltimento nei contenitori per la raccolta della plastica.
Cartone:	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta di carta e cartone.

Zona di produzione: CALABRIA